



## Peningkatan Pemahaman Warga Desa Sökkolia Tentang Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Kripik Berbagai Rasa

<sup>1\*</sup>Andika Isma, <sup>2</sup>Amiruddin, <sup>3</sup>Dewi Fatmarani Surianto, <sup>4</sup>M Miftach Fakhri, <sup>5</sup>Asri Ismail  
<sup>6</sup>Asis Nojeng, <sup>7</sup>Rosidah

<sup>1</sup>Kewirausahaan, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

<sup>2</sup>Pendidikan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

<sup>3</sup>Teknik Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

<sup>4</sup>Pendidikan Teknik Informatika dan Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

<sup>5,6</sup>Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, Fakultas Bahasa dan Sastra, Universitas Negeri Makassar

<sup>7</sup>Program Studi Pendidikan Matematika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Email: andika.isma@unm.ac.id<sup>1</sup>, amiruddin@unm.ac.id<sup>2</sup>, dewifatmaranis@unm.ac.id<sup>3</sup>, fakhri@unm.ac.id<sup>4</sup>,  
asriismail@unm.ac.id<sup>5</sup>, asisnojeng@unm.ac.id<sup>6</sup>, rosidah@unm.ac.id<sup>7</sup>

### ABSTRAK

Received : 1 Januari 2023  
Accepted : 25 Januari 2023  
Published : 29 Januari 2023

Ubi jalar merupakan salah satu produk pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap dan memberikan banyak manfaat bagi tubuh. Mitra kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah Desa Sökkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa, Sulawesi Selatan. Desa Sökkolia memiliki potensi yang sangat besar untuk dimanfaatkan dan diolah menjadi berbagai produk lain, seperti roti, biskuit, kripik, dan sebagainya. Kegiatan Pengabdian dilaksanakan pada Bulan Agustus – November 2022 di Desa Sökkolia, Kabupaten Gowa. Metode Pengabdian terdiri dari ceramah, diskusi, praktek, dan evaluasi. Dari hasil evaluasi, diperoleh simpulan bahwa pengetahuan serta keterampilan warga Desa Sökkolia meningkat utamanya dalam pemanfaatan ubi jalar menjadi kripik berbagai rasa.

**Kata kunci:** ubi jalar, kripik berbagai rasa, olahan makanan

### ABSTRACT

*Sweet potato is a food product that has a fairly complete nutritional content and provides many benefits for the body. The partner for this community service activity is Sökkolia Village, Bontomarannu District, Gowa Regency, South Sulawesi. Sökkolia Village has enormous potential to be utilized and processed into various other products, such as bread, biscuits, kripik, and so on. Community Service Activities are carried out in August - November 2022 in Sökkolia Village, Gowa Regency. The Service Method consists of lectures, discussions, practices, and evaluations. From the results of the evaluation, it was concluded that the knowledge and skills of the Sökkolia Village residents had increased, especially in the use of sweet potatoes to make chips of various flavors.*

**Keywords:** sweet potatoes, chips of various flavors, food preparations

*This is an open access article under the CC BY-SA license*





## **1. PENDAHULUAN**

Ubi jalar merupakan salah satu produk pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap serta banyak memberi manfaat bagi tubuh (Rosidah, 2014). Ubi Jalar pada umumnya didominasi oleh persentase karbohidrat mencapai 27,9% serta kadar air 68,5% (Ratnasari, 2018) (Hardoko, Hendarto, & Siregar, 2010). Ubi Jalar termasuk tanaman tropis dan tumbuh di daerah dengan temperatur panas serta udara lembab (Hasan, Yuniarti, & Kasmiruddin, 2019), sehingga komoditas pangan ini banyak dijumpai di Desa Sokkolia, Gowa.

Desa Sokkolia merupakan salah satu desa dalam wilayah Kabupaten Gowa, tempatnya di Kecamatan Bontomarannu. Luas Wilayah Desa Sokkolia adalah kurang lebih 952,05 hektar. Luas Wilayah Desa Sokkolia adalah 7,5 km<sup>2</sup>, yang merupakan 14% dari luas keseluruhan Kecamatan Bontomarannu. Salah satu komoditas unggulan yang terdapat di Desa Sokkolia adalah tanaman pangan dan umbi-umbian, seperti ubi jalar. Tidak hanya menjadi komoditas bahan pangan yang unggul, ubi jalar juga merupakan komoditas bahan pangan yang unik karena memiliki berbagai karakteristik dan keunggulan masing-masing.

Menurut Data Badan Pusat Statistik, pada tahun 2013 menuju 2014, produktivitas ubi jalar meningkat sebesar 0,03%. Tidak berhenti disana, di tahun 2015, peningkatan produktivitas ubi jalar terus bertambah sebesar 0,06% (Statistik, 2016) Pesatnya pertumbuhan ubi jalar tentunya memiliki potensi yang sangat besar untuk diolah dan dikembangkan oleh industry pangan seperti kue, es krim, bubur bayi, chip, kripik, roti, biscuit, dan berbagai produk olahan lainnya.

Teknik-teknik pengolahan ubi jalar secara tradisional sudah cukup marak dimanfaatkan oleh kalangan masyarakat dalam bentuk jajanan khas lokal yang disenangi masyarakat seperti biskuit dan kripik ubi jalar. Kripik atau chips ubi jalar ini diharapkan dapat memberi solusi alternatif makanan ringan yang bergizi serta menyehatkan kepada masyarakat, baik anak-anak, remaja, maupun orang tua.

Berdasarkan riset Direktorat Standarisasi Pangan Olahan, Badan POM Indonesia, kripik merupakan pangan olahan yang pada umumnya berbahan baku sayuran yang dilapisi dengan tepung kemudian digoreng, atau umbi, buah yang dipotong tipis-tipis dan digoreng. Proses pengolahan ubi jalar menjadi produk kripik juga diharapkan dapat membuka peluang usaha bagi masyarakat Desa Sokkolia, utamanya bagi petani ubi jalar. Hal ini juga didukung dengan fenomena produk berbagai kripik ubi jalar yang cukup populer di kalangan masyarakat, utamanya anak-anak dan pelajar yang senang dengan makanan ringan.

Dengan pengembangan dan pemanfaatan salah satu komoditas unggulan di Desa Sokkolia yakni ubi jalar, maka dinilai bahwa masyarakat Desa Sokkolia dapat meningkatkan keterampilannya dalam mengolah pangan berbahan dasar ubi jalar dan turut membantu perekonomian masyarakat Desa Sokkolia dan sekitarnya. Luaran dari kegiatan ini adalah masyarakat Desa Sokkolia dapat meningkatkan keterampilan dan karakter siswa pada sekolah tingkat menengah kejuruan memiliki karakter entrepreneur sebagai bekal untuk mulai terjun di dunia usaha atau berwirausaha.

## **2. METODE PENELITIAN**

Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan di Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa pada Bulan Agustus hingga November 2022. Rangkaian kegiatan terdiri dari tahapan sosialisasi, diskusi, serta pelatihan. Peserta pelatihan ini terdiri dari 20 warga yang merupakan perwakilan Ibu-ibu PKK di Desa Sokkolia. Metode yang digunakan adalah ceramah, diskusi, tanya jawab, praktek, hingga pendampingan.

Tahap awal dari metode pelaksanaan yang dilakukan adalah pemberian materi mengenai manfaat mengonsumsi ubi jalar serta pengetahuan dasar mengenai wirausaha. Setelah materi selesai dipaparkan, dilanjutkan dengan diskusi berupa Tanya jawab antara pemateri dengan peserta. Diskusi dilakukan agar peserta lebih memahami materi yang telah disampaikan (Isma et al., 2022).

Setelah materi disampaikan kepada mitra, kemudian dilanjutkan dengan sesi pelatihan. Pelatihan yang dimaksud adalah memberikan praktek langsung pembuatan dan pemanfaatan ubi jalar menjadi kripik berbagai rasa. Proses pembuatan kripik ubi jalar diantaranya: ubi jalar, tepung pati jagung, tepung patis ahu, garam, penyedap rasa, gas, dan minyak goreng.



### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM atau Pengabdian Masyarakat ini telah terlaksana dari Bulan Agustus hingga November 2022. Terdapat 20 peserta pelatihan yang merupakan Ibu-ibu PKK Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa. Tahap awal dari pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan kepada peserta mengenai literasi digital sebagai bekal dasar bagi para petani dalam meningkatkan keterampilan berwirausaha dalam menggunakan ubi jalar menjadi berbagai produk olahan dimana hal tersebut belum banyak diperoleh dan diimplementasikan di Desa Sokkolia.



**Gambar 1. Arahan awal terkait program Pengabdian Masyarakat**

Selanjutnya, peserta diberikan penjelasan tentang manfaat mengonsumsi ubi jalar dan berbagai macam produk berbahan dasar ubi jalar, serta cara membuat kripik ubi jalar. Ubi jalar mengandung berbagai senyawa yang sangat berguna bagi kesehatan. Dalam 100 g ubi jalar terdapat 76 kalori, 17,6 g karbohidrat, 1,57 g protein, 0,05 g lemak, 3 g serat, 30 mg kalsium, 0,61 mg zat besi, 25 mg magnesium, 0,30 mg seng, 0,6 mg selenium, 337 mg kalium, 22,7 mg vitamin C, dan juga terdapat vitamin A, E, B-6, dan K. Ubi jalar yang daging umbinya berwarna ungu, banyak mengandung antosianin yang bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat mengabsorpsi polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh, dan menghambat penggumpalan sel-sel darah (Daryanti et al., 2022). Ubi jalar yang umbinya berwarna kuning dan orange banyak mengandung karotenoid yang merupakan bahan dasar vitamin A (Widowati, 2010) (Kurniawati & Ayustaningwarno, 2012).

Keunggulan lain dari ubi jalar adalah mempunyai indeks glikemik yang relative rendah dibandingkan dengan beras atau jagung (Arif, Budiyanto, & Hoeruddin, 2013). Indeks glikemik rendah berfungsi untuk mengendalikan kadar gula darah sehingga dapat membantu mencegah penyakit diabetes mellitus. Disamping itu ubi jalar juga memiliki kadar serat pangan yang tinggi sehingga direkomendasikan sebagai makanan diet (Winarti, 2010) (Suprpti, 2006). Dari proses pelatihan yang dilakukan, terlihat bahwa peserta cukup antusias dalam mengikuti tahap penyuluhan, terbukti dari adanya pertanyaan-pertanyaan yang diajukan para peserta. Pengetahuan yang diberikan tentang manfaat ubi jalar bisa dipahami dengan baik oleh peserta.



**Gambar 2. Antusias peserta dalam mendengarkan materi**

Setelah diberikan materi dasar mengenai kewirausahaan dan berbagai jenis produk kripik, maka kegiatan selanjutnya adalah dengan memberikan pelatihan guna meningkatkan keterampilan peserta yang dalam hal ini adalah masyarakat Desa Sokkolia. Berbagai bahan dan alat yang dibutuhkan telah disiapkan oleh mitra, seperti kompor gas portable, ubi jalar sebagai bahan utama, parutan, dan bahan-bahan lain.



**Gambar 3. Alat dan Bahan Dasar**

Setelah praktik dan materi pelatihan diberikan, maka selanjutnya diperoleh hasil pemanfaatan dan pengolahan Ubi Jalar menjadi kripik seperti yang terdapat pada gambar di bawah ini:





**Gambar 4. Foto bersama Hasil Akhir Kripik**



**Gambar 5. Kripik hasil olahan Ubi Jalar**

Tingkat partisipasi peserta sangat tinggi yang diukur dari tingkat kehadiran, keaktifan dalam diskusi, keaktifan dalam praktik. Pelaksanaan kegiatan mulai dari kegiatan penyajian materi pelatihan, praktik, dan pendampingan, seluruh peserta atau 20 peserta memiliki tingkat kehadiran 100 persen. Peserta pelatihan juga aktif bertanya dan berdiskusi baik dengan teman peserta pelatihan maupun dengan Tim Pengabdian sebagai Pemateri. Peserta pelatihan sangat antusias mengikuti rangkaian kegiatan hingga berakhir.

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai kewirausahaan, pengembangan karakter masyarakat dalam berwirausaha, meningkatkan motivasi masyarakat untuk menjadi seorang wirausaha, meningkatnya pengetahuan dan pemahaman peserta mengenai pengelolaan bisnis atau usaha yang baik, serta yang utama adalah meningkatnya keterampilan mitra dalam mengolah dan memanfaatkan ubi jalar menjadi produk kripik yang juga



dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha kedepannya. Adapun saran kedepannya adalah sebaiknya Pemerintah terus dan tetap menggalakkan program pelatihan kewirausahaan dan berkelanjutan bagi masyarakat agar ilmu dan praktek tidak hanya sampai ke anak didik namun juga merata ke masyarakat.

## **5. UCAPAN TERIMA KASIH**

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini terlaksana atas dukungan dari Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Makassar, serta atas Kerjasama dari warga Desa Sokkolia, Kecamatan Bontomarannu, Kabupaten Gowa.

## **REFERENSI**

- Arif, A., Budiyanto, A., & Hoeruddin. (2013). Nilai Indeks Glikemik Produk Pangan dan Faktor-faktor yang mempengaruhinya. *Jurnal Litbang Pertanian*, 32(3), 91-98.
- Bahri, A., Sahribulan, S., & Hidayat, W. (2022). PELATIHAN PENGEMBANGAN WEBSITE SEKOLAH BAGI GURU DAN TENAGA PENDIDIK DI SEKOLAH DASAR KABUPATEN TAKALAR. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 1426-1431.
- Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. (2010). Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (*Lpomoea batatas* L.Poir) sebagai pengganti sebagian tepung terigu dan sumber antioksidan pada Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25-32.
- Hasan, R., Yuniarti, A., & Kasmiruddin. (2019). Keanekaragaman Liana di Hutan Pendidikan Universitas Muhammadiyah Bengkulu, Kabupaten Bengkulu Tengah. *Jurnal Sains Teknologi dan Lingkungan*, 1-11.
- Isma, A., Rakib, M., Marhawati, Surianto, D. F., & M Miftach Fakhri. (2023). Pelatihan Pembuatan Bakso Sayur Bernilai Gizi Tinggi Sebagai Alternatif Peluang Usaha Bagi Ibu Rumah Tangga. *TEKNOVOKASI : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 51-57. Retrieved from. <https://journal.unm.ac.id/index.php/TEKNOVOKASI/article/view/15>
- Kurniawati, & Ayustaningwarno, F. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Tempe dan Tepung Jalar Kuning terhadap Kadar Protein, Kadar B-Karoten, dan Mutu Organoleptik Roti Manis. *Journal of Nutrition College*, 1(1), 344-351.
- Ratnasari. (2018). *Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu (Lpomoea batatas Var.Asryamurasaki) dan kacang merah (Phaseolus Vulgaris L) terhadap sifat kimia-fisik flakes*.
- Rosidah. (2014). Potensi Ubi Jalar sebagai Bahan Baku Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1).
- Isma, A., Ryketeng, M., & Hasdiansa, I. W. (2022). Pelatihan Aplikasi Mendeley untuk Meningkatkan Kualitas Karya Ilmiah Mahasiswa. *MALAQBIQ*, 1(2), 1-9.
- Statistik, B. P. (2016). Produksi (Ton), 2013-2015.
- Suprpti, L. (2006). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Widowati, S. (2010). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Pangan: Media Komunikasi dan Informasi*, 20(1), 49-61.
- Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional*. Yogyakarta: Graha Ilmu.